

Mode d'emploi

Fours multifonctions
H 330 BP, H 330-1 BP,
H 340 BP, H 340-1 BP, H 340-2 BP

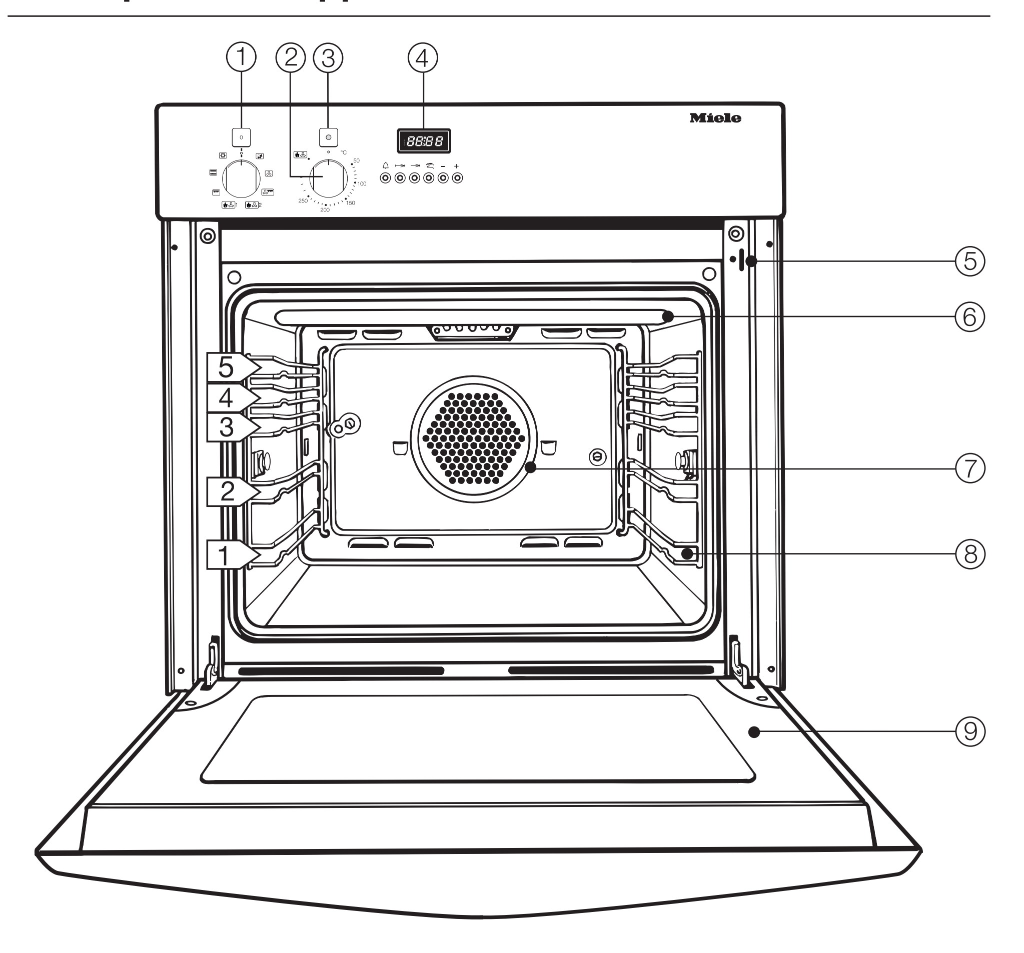
Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service cet appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.



M.-Nr. 05 848 640

Table des matières

Description de l'appareil



Bandeau de commande

① Sélecteur de fonction
② Sélecteur de température
③ Voyant chauffage
④ Horloge

Enceinte

⑤ Contact de sécurité de porte et verrouillage de porte pour fonctionnement pyrolyse
⑥ Résistance voûte et gril
⑦ Orifice d'aspiration ventilateur
⑧ Supports-grilles avec niveaux de cuisson 1, 2, 3, 4, 5
⑨ Porte du four

Equipement

Commande du four

En plus de l'utilisation des différents modes de cuisson pour cuire pâtisserie, viandes et grillades, la commande du four offre également
- l'affichage de l'heure,
- une minuterie
- la mise en marche et l'arrêt automatique des cuissons.

Système de refroidissement des buées

Dès que le four est enclenché, un ventilateur se déclenche automatiquement. Il mélange les vapeurs chaudes provenant de l'enceinte du four à de l'air ambiant froid pour les refroidir avant qu'elles ne s'évacuent entre la porte du four et le bandeau de commande.
Les éléments de commande et la poignée de porte ne chauffent que faiblement et sont tout à fait supportables au toucher sans le moindre danger.

Le ventilateur reste enclenché un moment après la fin de la cuisson pour éviter que l'humidité ne se dépose dans l'enceinte du four, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement. Il s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température.

Surfaces avec émaillage PerfectClean

Les surfaces de
- l'enceinte,
- la plaque à pâtisserie,
- la grille et
- les supports-gradins sont

revêtues de l'émaillage PerfectCean.

Les excellentes propriétés anti-adhésives de ce traitement de surface évitent que les aliments n'attachent et facilitent le nettoyage.

Suivez les indications du chapitre " Nettoyage et entretien ".

Fonction Pyrolyse

Les modes "Pyrolyse 1 1" ou "Pyrolyse 2 2" servent à nettoyer l'enceinte de votre four.

Le four est chauffé à 500 °C. Les salissures sont carbonisées par cette température très élevée et sont réduites en cendre.

La porte du four est verrouillé en début de pyrolyse pour des raisons de sécurité.

Vous pouvez choisir entre deux durées de pyrolyse suivant de degré de salissures de votre four :

- "Pyrolyse 1 1" : durée de la phase de montée en température 90 min
- "Pyrolyse 2 2" : durée de la phase de montée en température 120 min.

La résistance s'arrête après ces durées préprogrammées.

Mais pour des raisons de sécurité le four reste verrouillé et ne peut s'ouvrir que lorsque la température est redescendue en dessous de 200 °C.

Cette phase de refroidissement peut durer jusqu'à 1 h.

Suivez les indications du chapitre " Nettoyage et entretien ".

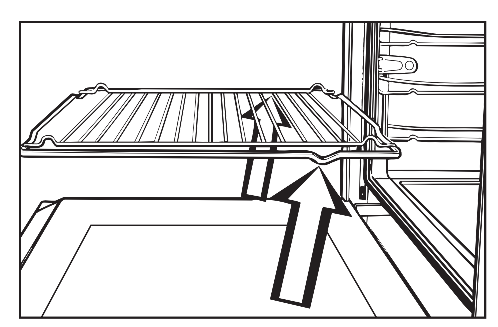
Accessoires en série

Votre four est équipé en série des accessoires suivants.

Vous pouvez vous procurer d'autres accessoires chez les revendeurs agréés de la marque et au SAV Miele. Vous trouverez des informations complémentaires au chapitre "Accessoires en option".

Plaque à pâtisserie et grille

Plaque à pâtisserie et grille sont dotées d'une butée de sécurité qui les retient lorsque l'on ne les sort que partiellement.



Veillez à toujours enfourner plaque à pâtisserie, grille, butée de sécurité vers l'arrière.

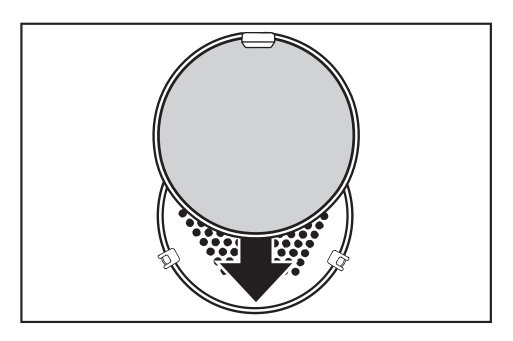
Soulevez plaque à pâtisserie et grille pour les sortir du four.

Filtre à graisses

Montez le filtre à graisses devant l'orifice d'aspiration du moteur :

– En mode "Chaleur tournante ⊠" pour cuire des viandes sur la grille et en cocotte ou plat sans couvercle.

– En mode "Turbogril ⊠".



Les gouttelettes de graisses entraînées par la chaleur tournante sont collectées dans le filtre à graisses. L'enceinte et l'espace derrière la paroi arrière du four restent propres.

Ne montez pas le filtre à graisses pour cuire de la pâtisserie. Sinon le temps de cuisson sera plus long.

Elimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil des avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe le revendeur reprend l'emballage de votre appareil à sa mise en service.

Elimination de votre ancien appareil

Les anciens appareils comportent des matériaux recyclables. Faites reprendre votre ancien appareil par votre revendeur lors de la livraison du nouveau ou par une décharge assurant le recyclage des matériaux.

Veuillez vous assurer que votre appareil sera conservé sans le moindre risque pour les enfants jusqu'à son enlèvement.

Ce mode d'emploi vous fournit des informations à ce sujet sous la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts sur les personnes et les objets.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre four pour la première fois. Il vous fournit des informations importantes concernant l'encastrement, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez des détériorations sur votre appareil.

Conservez ce mode d'emploi et transmettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation correcte

Ce four est prévu pour une utilisation domestique et exclusivement pour cuire, décongeler, stériliser et griller des aliments.
Tous les autres types d'utilisation sont à vos risques et périls. Le fabricant n'est pas responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme au produit ou par une erreur de manipulation.

Sécurité technique

Comparez impérativement les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) portées sur la plaque signalétique avec celles du four. Ces données doivent absolument concorder pour éviter de détériorer l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit respectée. En cas de doute faites contrôler toute l'installation domestique par un professionnel
Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une terre manquante ou défectueuse (décharge électrique...).

N'utilisez le four qu'encastré. Cette condition est indispensable pour garantir l'absence totale de contact avec les pièces électriques.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Un éventuel contact avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent entraîner des dysfonctionnements sur l'appareil.

Les travaux d'installation, d'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des professionnels. Des travaux d'installation, d'entretien et des interventions incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Le four n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

– la fiche est débranchée,

– le fusible est ôté.

Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

Ne branchez pas l'appareil en utilisant une rallonge électrique. Celle-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

Le four multifonctions est prévu pour être encastré dans une armoire. Si vous souhaitez l'encastrer dans un meuble bas, il faut remplacer la baguette inox au-dessus du bandeau de commande par un joint d'étanchéité. Ce joint offre une protection supplémentaire contre les éventuels débordements de liquides qui peuvent couler du plan de travail. Ce joint est livrable chez les revendeurs de la marque et au SAV Miele.

Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, sous réserve qu'ils respectent les conditions de sécurité nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

Utilisation

Attention ! Risque de brûlure.
Le four dégage des températures élevées!

Empêchez les enfants de toucher à l'appareil en fonctionnement. Les enfants sont beaucoup plus fragiles et sensibles aux températures élevées que les adultes. Ils peuvent se brûler plus gravement.
Le four chauffe à la porte en verre, à l'évacuation des vapeurs et au bandeau de commande.

Mettez des maniques pour enfourner ou sortir pâtisserie, viande ou grillade et pour manipuler dans l'enceinte du four.

En cas de fonctionnement en chaleur sôle-voûte ou d'utilisation du gril, la résistance voûte apparente chauffe très fort. Risque de brûlure.

La façade de four chauffe plus fort en fonctionnement pyrolyse qu'en utilisation courante. Ne touchez pas à la façade du four car elle est très chaude. Empêchez surtout les enfants de toucher à l'appareil en cours de pyrolyse. Risque de brûlure.

- Sortez tous les accessoires y compris les supports-gradins et les accessoires en option comme le chariot télescopique avant de faire démarrer le nettoyage pyrolytique. Les températures élevées atteintes lors de la pyrolyse peuvent endommager les accessoires et même détruire le chariot télescopique.

- N'abaissez la résistance pour nettoyer la voûte du four que lorsqu'elle est froide. Risque de brûlure.

- Abaissez la résistance doucement, sinon elle risque d'être endommagée.

- N'utilisez pas de plats en plastique, qui fondent à températures élevées et peuvent endommager le four.

- Ne réchauffez pas de boîtes de conserve au four.
Cela provoque une surpression qui fait éclater la boîte et endommage le four.

- Evitez de déplacer les récipients en frottant sur la sole du four.
La surface de la sole peut s'endommager.

- Ne vous appuyez pas et ne déposez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte. Elle supporte une charge maximale de 15 kg.

- Veillez à ce que rien ne soit bloqué entre la porte et le four.

- Couvrez toujours les aliments que vous conservez au four. Leur humidité peut entraîner des points de corrosion dans l'appareil. Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

- N'arrêtez pas le four si vous souhaitez exploiter la chaleur résiduelle pour terminer une cuisson ou maintenir un plat au chaud.
Laissez le mode de cuisson sélectionné enclenché et tournez le sélecteur de température sur "0".

N'arrêtez le four en aucun cas. L'humidité à l'intérieur du moufle augmente, se dépose sur le bandeau et forme des gouttelettes sous le plan de travail ou sur le meuble d'encastrement.

L'eau condensée peut

– endommager l'armoire d'encastrement ou le plan de travail.

– entraîner des points de corrosion à l'intérieur du four.

- Faites cuire les quiches ou pizzas surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie.

Ces dernières peuvent se déformer de telle façon qu'il n'est plus possible de les sortir du four, lorsqu'elles sont chaudes. Ensuite chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.

Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que frites, croquettes de pommes de terre ou produits similaires sur la plaque à pâtisserie.

Ne versez jamais d'eau sur la plaque à pâtisserie ou directement dans l'enceinte du four, lorsque leurs surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau qui se dégagerait peut provoquer des brûlures graves et l'émail risque d'être endommagé par le changement de température.

Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium en mode de cuisson "Convection naturelle sole-voûte ⊟".

Ne posez pas de poêles, casseroles, ou plaques à pâtisserie sur la sole du four.

Si vous utilisez une lèchefrite d'un autre fabricant, veillez à laisser un écartement de 6 cm entre le dessous de la lèchefrite et la sole du four.

Si vous ne respectez pas ces consignes, le chauffage de la sole se bloque. L'émail de la sole peut se fissurer ou éclater.

Vous pouvez trouver dans le commerce des protections de four jetables en aluminium, qui protègent l'enceinte du four des salissures et doivent faciliter le nettoyage. Mais il faut savoir que ces protections modifient largement les résultats de cuisson des viandes et des pâtisseries et peuvent endommager le four par accumulation thermique.

Généralités

N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce.
La température élevée dégagée du four pourrait brûler des objets facilement inflammables qui se trouveraient à proximité.

Assurez-vous que les aliments sont toujours suffisamment réchauffés.
Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs : température de départ, quantité d'aliments, nature et propriétés des aliments, modifications de recettes.
Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée (> 70°C) et un temps de réchauffage suffisamment long (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de réchauffage.
Il est important que la température soit répartie uniformément dans les aliments.
Vous l'obtiendrez en remuant ou en retournant les aliments.

- En cas d'utilisation d'une prise à proximité du four, veillez à ce que le cordon des appareils électriques ne soit pas bloqué dans la porte chaude du four.
L'isolation du cordon électrique peut être endommagé. Risque de décharge électrique.

- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un courtcircuit.

- Utilisation de boissons alcoolisées dans les préparations de pâtisseries et de viandes :
Des boissons alcoolisées telles que rhum, cognac, vin... sont souvent utilisées dans les préparations culinaires. L'alcool s'évapore sous l'action des températures élevées.
Faites particulièrement attention : les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer au contact des résistances chaudes dans certaines conditions défavorables.

Elimination d'un ancien four

- Débranchez la fiche et coupez le cordon d'alimentation de l'appareil dont vous voulez vous débarrasser. Vous éviterez qu'il soit fait mauvais usage de ce four.
Dans le cas d'un raccordement fixe, faites enlever le cordon d'alimentation par un électricien.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages dus au non-respect des prescriptions de sécurité.

Verrouillage de porte en fonctionnement pyrolyse

La porte du four se verrouille automatiquement 15 secondes après le démarrage de la pyrolyse.

Elle ne se déverrouille en fin de pyrolyse que lorsque la température de l'enceinte est redescendue en dessous de 200 °C.

Si vous avez fait démarrer un des programmes pyrolyse "[symbole]" par inadvertance, ou si l'autonettoyage a été interrompu, la porte se déverrouille

– immédiatement pour des températures inférieures à 200 °C. Vous pouvez rouvrir la porte du four env. 30 secondes plus tard.

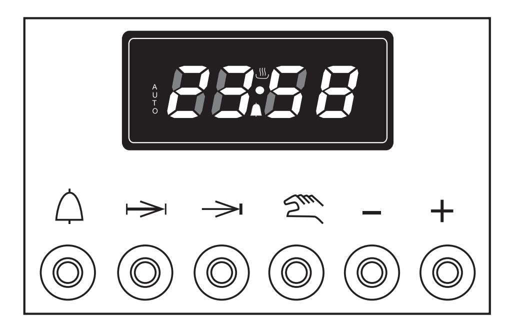
– pour des températures supérieures à 200 °C, uniquement lorsque la température de l'enceinte est redescendue en dessous de 200 °C.

Après que l’horloge programmable ait été installée par un électricien, vous devez **mettre l’horloge à l’heure** avant de pouvoir utiliser le four.

Ensuite, il est conseillé de **nettoyer le four et de le faire chauffer une fois à vide**, afin que les odeurs désagréables liées à la première montée en chaleur disparaissent plus rapidement.

Mise à l’heure de l’horloge

Après le branchement de l’appareil, "0•00" et "AUTO" clignotent sur l’horloge.



- Pressez la touche "✋".
- Tant que le point "•" clignote sur l’afficheur, régler l’heure avec la touche "+" ou "-" (heure•minute).
  L’horloge programmable affiche l’heure sur la base de 24 h.

Une fois la saisie achevée, l’heure s’écoule minute par minute.

Le symbole "♨" au dessus du point "•" montre que le four peut être utilisé sans l’horloge programmable.

Nettoyage du four

Enceinte

Enlevez les éventuels
- autocollants de la plaque à pâtisserie, de la lèchefrite ou du fond de l'enceinte.
- écarteurs en liège - sur les côtés, en haut de l'enceinte.

- Nettoyez **l'enceinte** avec une solution détergente douce chaude. Essuyez avec un chiffon propre.

Fermez la porte du four lorsque l'enceinte est complètement sèche.

- Lavez les **accessoires**.

Les appareils neufs dégagent toujours une odeur. Celle-ci disparaît plus rapidement sous l'action de températures élevées.

Faites fonctionner le four au moins pendant 1 heure :

- Tournez le sélecteur de fonction sur "Chaleur tournante ⊛".
- Sélectionnez la température maximale avec le sélecteur de température.

Vous pouvez également programmer la fin de l'opération avec l'horloge.

Aérez bien la pièce pendant ce temps.

Chaleur tournante

Ce système de chauffage fonctionne avec un flux d'air chaud.

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four aspire l'air, le fait circuler sur une résistance circulaire pour ensuite souffler l'air réchauffé dans le four par les ouvertures de la paroi arrière.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, étant donné que la chaleur atteint immédiatement les aliments. Exception : préchauffez pour la cuisson de rosbifs et de filet de boeuf.

Il est possible de cuire pâtisserie et viande simultanément sur plusieurs niveaux. D'où économie de temps et d'énergie. Le flux d'air utilisé en chaleur tournante permet de travailler à températures plus basses qu'en chaleur sole-voûte.

Chauffage accéléré

Ce mode de fonctionnement associe les résistances gril et chaleur tournante avec ventilateur pour accélérer la montée en température du four. La température sélectionnée est atteinte dès que le voyant de chauffage s'éteint. Il faut ensuite placer le sélecteur sur le mode de fonctionnement de votre choix.

Chaleur sole-voûte

Dans ce mode de chauffage traditionnel la chaleur est transmise aux aliments par le haut et par le bas.

Il est nécessaire de préchauffer le four uniquement

– pour les gâteaux/biscuits exigeant un temps de cuisson court.
– pour les pâtes délicates.
– pour les rosbifs, filets de boeuf.

Gril

La partie intérieure de la résistance supérieure est utilisée pour le gril. Grâce à sa puissance de chauffe élevée, il ne lui faut que quelques minutes pour dégager le rayonnement infrarouge nécessaire aux grillades.

Turbogril

En turbogril le ventilateur aménagé sur la paroi arrière répartit la chaleur du gril sur la totalité des grillades. Il faut sélectionner une température plus faible qu'en utilisation du gril seul.

Pyrolyse 1 et 2

Ces modes de fonctionnement enclenchent l'autonettoyage de l'appareil.

Ils se différencient par la durée de la pyrolyse.

La pyrolyse 1 convient pour un four normalement sale, la pyrolyse 2 est à utiliser pour un four très sale.

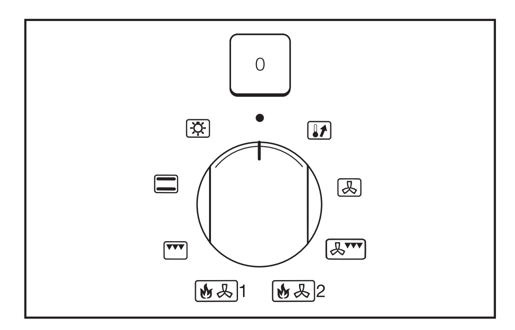
Pendant la pyrolyse le four chauffe et les salissures de l'enceinte sont carbonisées sous l'action des températures élevées.

En fin de pyrolyse il suffit d'enlever les cendres avec une éponge.

Eléments de commande

Le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température constituent les éléments de commande du four.

Sélecteur de fonctions

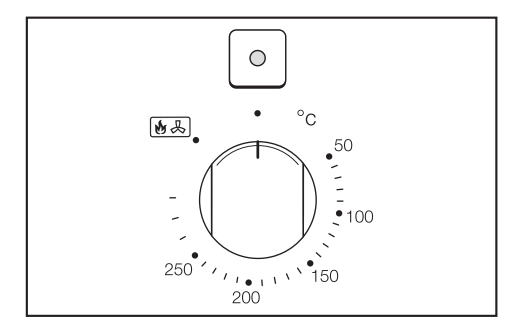


Il sélectionne le mode de cuisson.

Il se tourne indifféremment dans les deux sens.

- Eclairage
  Pour enclencher l'éclairage du four séparément.
- Chaleur sole-voûte
  Pour cuire pâtisserie/viande selon des recettes traditionnelles.
- Gril
  Pour griller les pièces de viande plates, en petites quantités et gratiner les aliments dans des petits moules. A utiliser porte fermée.
- Chauffage accéléré
  Pour raccourcir les temps de montée en température et préchauffer le four. A utiliser pour la cuisson de pizzas, lasagnes...
- Chaleur tournante
  Pour cuire pâtisserie/viande simultanément sur plusieurs niveaux.
- Turbogril
  Pour griller les viandes de gros diamètre, rôti, volaille. A utiliser porte fermée.
- Pyrolyse 1
  Opération d'autonettoyage à utiliser pour un four normalement sale.
- Pyrolyse 2
  Opération d'autonettoyage à utiliser pour un four très sale.

Sélecteur de température



Ce sélecteur vous permet

- de programmer en continu les températures de cuisson.
- de faire démarrer une opération de pyrolyse lorsque l'un des modes de pyrolyse a été sélectionné et que le sélecteur de température est placé sur le symbole "".

Tournez le sélecteur de température uniquement vers la droite jusqu'à la butée et revenez en arrière.
Sinon vous risquez d'endommager le sélecteur.

Vous pouvez programmer les températures de cuisson jusqu'à la dernière graduation à gauche. Vous rencontrez ensuite un crantage qui correspond au point.

Si vous positionnez le sélecteur sur le symbole "" par inadvertance, le chauffage du four ne démarre pas. Le voyant placé au-dessus du sélecteur de température clignote.

Le **voyant placé au-dessus du sélecteur de température**

s'allume,

- dès qu'une température est sélectionnée - le four se met à chauffer.

  Lorsque la température de votre choix est atteinte, le chauffage s'arrête et le voyant s'éteint. Si néanmoins la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le chauffage se réenclenche et le voyant s'allume.
- en cours de pyrolyse et ce jusqu'à la réouverture de la porte du four.

clignote,

- lorsqu'un mode de pyrolyse a été sélectionné, mais que le sélecteur de température n'a pas encore été placé sur le symbole "" ou
- lorsque le sélecteur de température a été placé sur le symbole "", mais que le sélecteur de fonction est positionné sur un autre mode de fonctionnement que la pyroyse.
- lorsqu'un dysfonctionnement survient sur l'appareil (voir chapitre "Pannes - Que faire?").

Utilisation du four

Sur les fours équipés d'une horloge le symbole "♨" doit s'afficher pour vous permettre d'utiliser le four indépendamment de l'horloge. A cet effet appuyez sur la touche "☝".

- Enfournez les aliments.
- Placez le sélecteur sur le mode de fonctionnement de votre choix.
- Programmez la température adéquate avec le sélecteur de température.

Le four se met à chauffer.

Vous pouvez programmer la fin ou le départ différé de cuissons avec l'horloge, voir paragraphe "Cuisson différée".

Utilisation du mode "Chauffage accéléré"

Vous pouvez utiliser le mode "Chauffage accéléré" pour

– préchauffer le four.

– cuire des plats cuisinés.

Préchauffage du four

Préchauffez le four dans certains cas seulement.

En Chaleur tournante

– pour cuire la pâte à pain aux céréales...

– pour cuire rosbifs, filet de boeuf.

En Chaleur sole-voûte

– pour cuire gâteaux/pâtisserie qui requièrent un temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes)

– pour la pâtisserie à pâte délicate,

– pour pâtes à pain aux céréales, seigle...,

– pour cuire rosbifs, filet de boeuf...

Pour la pizza ou les pâtes délicates, n'enclenchez pas le mode de cuisson Chauffage accéléré pendant la phase de préchauffage.
La pâte serait dorée trop rapidement par la chaleur de la voûte.

- Tournez le sélecteur sur "Chauffage accéléré".
- Sélectionnez la température adéquate avec le sélecteur de température.

Le chauffage du four démarre.

- Lorsque le voyant placé au-dessus du sélecteur de température s'éteint pour la première fois, programmez le mode de cuisson de votre choix et enfournez les aliments.

Cuisson de plats préparés

Le mode "Chauffage accéléré 🌡" s'utilise également pour cuire pizzas, lasagnes...

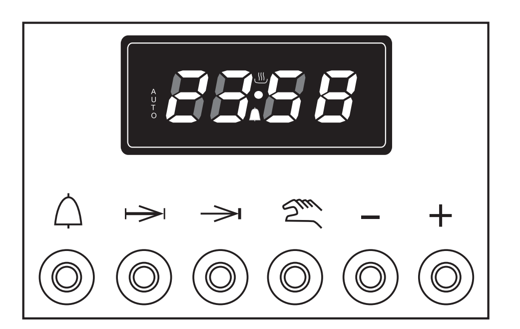
- Tournez le sélecteur sur "Chauffage accéléré 🌡".
- Sélectionnez la température de votre choix.
- Enfournez le plat dans le four préchauffé.

Il est inutile de sélectionner un autre mode de cuisson.

Respectez les indications fournies par le fabricant sur l'emballage.

> Le mode "Chauffage accéléré 🌡" ne convient pas aux cuissons de pâtisserie et de viande traditionnelles.

Vous pouvez également programmer la fin ou le départ différé de cuissons, voir paragraphe "Cuisson différée".



L'horloge programmable

– affiche l'heure.

– enclenche et arrête le four automatiquement.

Il est impossible de commander les opérations de pyrolyse par l'horloge, car leur déroulement et leur durée sont fixées par l'appareil.

N'actionnez pas l'horloge en cours de pyrolyse, car cette mauvaise manipulation interrompt la pyrolyse et la porte ne se déverrouille pas dans certaines conditions.

Touches de commande

Les **touches** vous permettent de commander les fonctions suivantes :

- minuterie
- durée de cuisson
- fin de cuisson
- - heure
  - effacer une cuisson programmée
- **-** - réduire la durée
  - modifier la sonnerie
- **+** augmenter la durée

Les heures programmées sont indiquées sur l'**afficheur**.

Principe d'utilisation

Pour effectuer une programmation, procédez comme suit :

■ Pressez la touche appropriée.

Le symbole correspondant clignote sur l'afficheur.

■ Tant que le symbole clignote, on peut entrer l'heure en heures•minutes avec les touches "+" et "-".

Si le délai alloué à la programmation de l'heure est dépassé (env. 5 secondes), rappuyer sur la touche.

Si un temps donné est dépassé, un signal acoustique retentit et le symbole correspondant clignote.

Si seul le symbole "" est affiché, le four peut être utilisé indépendemment de l'horloge.

Mise à l’heure de l’horloge

> La mise à l’heure de l’horloge efface toutes les programmations de cuisson.

- Pressez la touche "☝".
- Programmez l’heure tant que le point "•" clignote.
  L’heure est affichée sur 24 heures.

Ensuite, l’heure s’écoule minute par minute.

Attention :
il est également possible de régler l’heure en appuyant sur les deux touches "↦" et "→I" en même temps.

Programmation de la minuterie

Vous pouvez sélectionner la minuterie pour surveiller des opérations externes, cuisson d’oeufs à la coque...

Vous pouvez utiliser la minuterie pour vous rappeler de faire quelque chose, par exemple rajouter des épices ou arroser un plat en cours de cuisson.

Vous pouvez programmer un temps de 1 min. à 23 h 59 mn à la minuterie.

- Pressez la touche "🔔".
- Programmez la durée de la minuterie pendant que la cloche "🔔" clignote.

Dès que la programmation est prise en compte, l’heure est réaffichée. Le symbole "🔔" indique que la minuterie a été programmée.

Une fois la durée de la minuterie écoulée

– la cloche clignote "🔔",
– un signal acoustique retentit pendant env. 7 minutes.

- Pressez la touche "🔔".

La sonnerie est coupée et la cloche disparaît.

Contrôle et correction de la minuterie

- Pressez la touche "🔔".

La durée de minuterie restante est affichée. La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

- La minuterie peut être modifiée tant que "🔔" clignote.

Effacer la minuterie

- Pressez la touche "🔔".
- Tant que la cloche "🔔" clignote, pressez les touches "-" et "+" simultanément .

La minuterie est effacée et l’heure réapparaît.

Modifier la sonnerie

Trois sonneries vous sont proposées.

- Pressez la touche "-" jusqu'à ce que le signal programmé retentisse.

Actionnez la touche "-" une nouvelle fois en l'espace de cinq secondes : une sonnerie différente retentit à chaque pression de la touche.

Une fois les cinq secondes écoulées, le signal qui a retenti en dernier est pris en compte.

Programmation de la cuisson

Arrêt automatique de la cuisson

- Enfournez les aliments à cuire.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Pressez la touche "⇥".

"0•00" est indiqué sur l'afficheur.

- Tant que "AUTO" clignote, entrez le temps de cuisson (10 h maximum).

Ensuite, l'heure réapparaît. Pour vous rappeler la cuisson en cours, "AUTO" et "♨" sont allumés sur l'afficheur.

Démarrage de cuisson différé

L'enclenchement et l'arrêt automatique de la cuisson est conseillé pour les rôtis.

La cuisson ne doit pas être programmée trop longtemps à l'avance, sans quoi la pâte se dessèche et lève peu.

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Programmez d'abord la **durée de cuisson**:

- Pressez la touche "⇥".

"0•00" est indiqué sur l'afficheur.

- Programmez la durée de cuisson tant que "AUTO" clignote (10 h maximum).

Puis programmez l'**arrêt différé de la cuisson**:

- Pressez la touche "→I".

L'heure et le temps de cuisson sont indiqués sur l'afficheur.

- Différer la fin de la cuisson pendant la touche "AUTO" clignote, avec la touche "+".

Le four s'arrête. L'heure s'affiche. "AUTO" est allumé pour vous rappeler la cuisson programmée.

Dès que le début de la cuisson est atteint, le four commence à chauffer.

Fin de cuisson

Lorsque la **fin de cuisson** est atteinte

- le chauffage du four s'éteint automatiquement.
- le ventilateur continue à fonctionner.
- une sonnerie se fait entendre pendant 7 minutes.
- "AUTO" clignote.

■ Pressez la touche "☝".

La sonnerie est coupée et "AUTO" s'éteint.

Si vous rappuyez sur la touche "☝", le chauffage du four est réenclenché. Il faut donc arrêter le four à chaque fois.

■ Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement et le sélecteur de température sur "0".

Contrôle et correction des temps indiqués

Une fois la cuisson programmée, l'heure est réaffichée.
Dans l'afficheur, "AUTO" indique que des programmations ont été effectuées.

Les temps programmés pour la cuisson peuvent être contrôlés ou modifiés à tout instant.

■ Pressez la touche correspondante.



Le temps de cuisson ou le temps résiduel d'un processus en cours est affiché.



La fin de la cuisson programmée est affichée.

Suppression des programmations de cuisson

■ Pressez la touche "☝".

Dès que la programmation est effacée, le chauffage du four s'enclenche.
Arrêtez donc impérativement le four si vous ne vous en servez plus.

Nous vous recommandons les modes de cuisson suivants pour la pâtisserie :

– Chaleur tournante
– Chaleur sole-voûte

Moules

Choisissez le matériau du moule en fonction du mode de cuisson choisi pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

Chaleur tournante

Vous pouvez utiliser tous les moules en matériau thermorésistant.

Chaleur sole-voûte

Utilisez de préférence des moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.
Evitez dans la mesure du possible d'utiliser des moules clairs et brillants. Ils reflètent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries, qui dorent peu ou de façon irrégulière. Il peut également arriver que dans certaines conditions les pâtisseries ne soient pas totalement cuites.

Chaleur tournante

Vous pouvez cuire la pâtisserie simultanément sur plusieurs **niveaux**. Respectez les emplacements suivants :

1 tôle = niveau de cuisson 1

2 tôles = niveaux de cuisson 1 + 3

3 tôles = niveaux de cuisson 1, 2 + 5

N'enfournez pas plus de 2 tôles avec gâteaux à pâte humide.

Veillez à ce que le filtre à graisses ne se trouve pas devant l'orifice d'aspiration du ventilateur. Sinon le temps de cuisson sera prolongé.

La chaleur tournante requiert des **températures plus basses** qu'en chaleur sole-voûte, voir tableau "Pâtisserie".

Chaleur sole-voûte

Utilisez des moules mats et sombres.
Les moules clairs et brillants ne permettent pas aux pâtisseries de dorer suffisamment et de façon régulière, voire dans certains cas de cuire correctement.

Préchauffez le four uniquement

– pour les gâteaux qui cuisent rapidement (jusqu'à 30 minutes)
– pour les pâtes délicates, biscuits par ex.
– pour la pâte à pain.

Sélectionnez le **niveau de cuisson 1** ou **2**.

Quelques conseils de cuisson

Veuillez respecter les gammes de température, les niveaux de cuisson et les temps indiqués dans le tableau de cuisson.

Disposez les **moules rectangulaires** ou de forme allongée de biais dans l'enceinte. Ceci permet de bien répartir la chaleur dans le moule et d'obtenir une cuisson régulière.

Faites cuire les **tartes aux fruits** et les **gâteaux épais** dans la lèchefrite, afin que l'enceinte reste plus propre.

Produits surgelés

Pour cuire les **gâteaux** ou **pizzas** surgelées, choisissez la température de cuisson la plus faible indiquée sur le paquet. Faites-les cuire sur la grille, avec un papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.
En effet, ces accessoires peuvent se dilater de façon importante, de sorte qu'il devient impossible de les retirer lorsqu'ils sont chauds. Chaque utilisation provoque le gauchissement de ces accessoires.

Les produits surgelés tels que les **pommes frites** ou les **croquettes** de pomme de terre peuvent être cuits sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite. Pour les cuire de façon saine, disposez du papier sulfurisé en dessous et réglez la plus faible des températures indiquées sur l'emballage.

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.

Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

La cuisson sera plus saine et votre plat agréablement doré si vous respectez les points suivants :

– Sélectionnez la température **la plus faible** indiquée dans le tableau.
  Ne dépassez pas la température indiquée dans le tableau de cuisson.
  Les températures plus élevées réduisent le temps de cuisson mais ne dorent pas bien les plats.
  Il peut même arriver que les aliments ne cuisent pas bien.

– Une fois le temps de cuisson **le plus court** écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits.Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte.
  Si celui-ci ressort sec, le plat est cuit.

Tableau des pâtisseries

	Chaleur tournante		
	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps en min
Pâte à gâteau			
Sablés	150-170	1	50-60
Kouglof	150-170	1	70-80
Gâteau aux noix (tôle)	150-170	1	20-25
Gâteau aux noix (moule)	150-170	1	60-70
Gâteau aux fruits meringué ou nappé (tôle)	150-170	1	45-50
Gâteau aux fruits (tôle)	150-170	1	35-45
Gâteau aux fruits (moule)	150-170	1	45-55
Fond de tarte 1)	150-170	1	25-30
Petits gâteaux 1) 3)	150-170	1, 2, 5	20-25
Pâte à biscuit 3)			
Tarte 1)	160-180	1	25-35
Fond de tarte 1)	160-180	1	20-25
Roulé 1)	160-180	1	20-25
Pâte brisée			
Fond de tarte	150-170	1	20-25
Couronne aux noix	150-170	1	40-50
Petits biscuits 1) 3)	150-170	1, 2, 5	15-25
Gâteau au fromage blanc	150-170	1	75-85
Tourte aux pommes 1)	150-170	1	50-60
Tarte aux abricots avec nappage 1)	150-170	1	55-70
Tourte à la viande	170-190	1	60-70
Pâte au levain			
Gâteau aux fruits (tôle)	160-180	1	45-55
Brioches	150-170	1	45-65
Pain blanc	160-180	1	40-50
Pain complet 2)	190-210	1	60-70
Pizza (tôle) 1) 3)	170-190	1	40-50
Tarte à l'oignon 1)	150-170	1	35-45
Chausson aux pommes	150-170	1, 3	25-30
Pâte à choux 1) 3)			
Choux	160-180	1,3	30-40
Pâte feuilletée 1)	170-190	1, 3	20-25
Meringues 1) **,** Macarons	120-140	1, 2, 5	30-50

Si aucune autre indication n'est donnée, les temps sont valables pour un four non préchauffé. Les temps sont raccourcis d'env. 10 minutes pour un four préchauffé.

1) Préchauffez le four en "Chaleur sole-voûte".
2) Préchauffez le four en "Chaleur tournante" et en "Chaleur sole-voûte"
3) N'utilisez pas le mode "Chauffage accéléré" pendant la phase de montée en température.

Chaleur sole-voûte		
Température en °C	**Niveau de cuisson recommandé**	**Temps en min**
160-180	1	50-60
160-180	1	70-80
180-200	1 ou 2	15-20
160-180	1	60-70
180-200	1 ou 2	45-50
180-200	1 ou 2	35-45
160-180	1	45-55
180-200	1 ou 2	15-20
180-200	2	12-15
180-200	1	20-30
180-200	1	15-20
190-210	1 ou 2	12-20
180-200	1 ou 2	15-20
180-200	2	40-50
180-200	2	10-15
180-200	1	75-85
180-200	2	45-55
180-200	1	55-75
190-200	1	60-70
180-200	1 ou 2	45-55
170-190	1 ou 2	45-65
190-210	1 ou 2	40-50
210-230	1 ou 2	60-70
190-210	1 ou 2	40-50
190-210	1 ou 2	35-45
170-190	1 ou 2	20-25
190-210	1 ou 2	25-35
200-220	1 ou 2	15-20
130-150	2	30-50

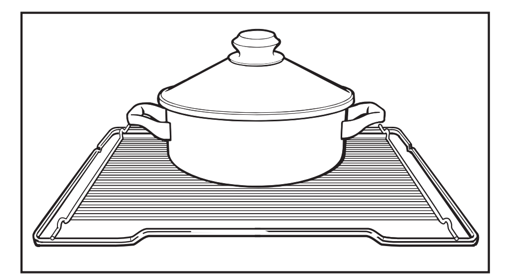
Les valeurs du tableau sont données à titre indicatif.

Nous vous recommandons les modes de cuisson suivants pour les viandes :

– Chaleur tournante

– Chaleur sole-voûte

> Chaleur tournante :
> Posez toujours le filtre à graisses sur la paroi arrière devant l'orifice du ventilateur en cas de cuisson sur la grille.



La cuisson dans un plat fermé présente des avantages :

– Il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce.

– L'enceinte du four ne se salit pas autant qu'en cas de cuisson sur la grille.

Vous pouvez utiliser la **vaisselle** suivante :
cocottes, plats en Pyrex, Römertopf, feuilles de papier sulfurisé.

> Veillez à ce que les plats aient des poignées supportant les températures élevées.

Placez le plat sur la grille.

Enfournez la viande dans le four froid. Exception : préchauffez le four à la température indiquée sur la recette pour les rosbifs et le filet de boeuf.

Choisissez le **niveau de cuisson 1**.

Exception : utilisez le niveau de cuisson 2 pour les volailles de plus d'1 kg, les rosbifs, le filet de boeuf et le poisson en "Chaleur sole-voûte ".

En chaleur tournante sélectionnez une **température** inférieure de 40°C à celle utilisée en chaleur sole-voûte .

Plus le rôti est gros, plus la température doit être faible.
Pour les pièces de viande à partir de 3 kg sélectionnez une température inférieure de 10°C par rapport aux indications du tableau.
La cuisson est un peu plus longue, mais la viande est cuite uniformément et est bien dorée.

La cuisson sur la grille nécessite une température de 20°C inférieure par rapport à une cuisson dans un plat fermé .

Si vous faites rôtir la viande sur la grille, placez la plaque à pâtisserie dessous.

Le **temps de cuisson** dépend du type, de la taille et de l'épaisseur de la viande et bien sûr du goût de chacun.

A titre indicatif vous pouvez compter les temps de cuisson par livre de viande suivants :

Type de viande	par 500 g
Boeuf : rosbif, filet	10-15 min
Porc / Veau	25-35 min
Agneau : épaule, gigot	15-20 min

Remarques

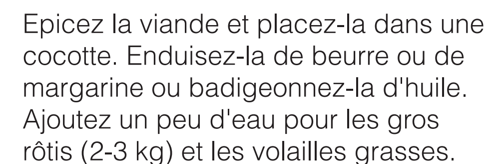
Ne sélectionnez pas une **température** plus élevée que celle indiquée sur le tableau. La viande sera dorée, mais pas forcément cuite.

La viande dore en **fin de cuisson**. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

En fin de cuisson sortez la viande du four, enroulez-la dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer 10 minutes. Elle sera plus juteuse au découpage.

Conseils de préparation

Cuisson avec couvercle


Epicez la viande et placez-la dans une cocotte. Enduisez-la de beurre ou de margarine ou badigeonnez-la d'huile. Ajoutez un peu d'eau pour les gros rôtis (2-3 kg) et les volailles grasses.

Cuisson sur grille 

Salez, poivrez, épicez la viande et posez-la sur la grille ou dans la lèche-frite. Enduisez-la de beurre ou de margarine et mettez-la à cuire. Arrosez d'eau ou de jus en cours de cuisson.

Cuisson de volaille

Badigeonnez la volaille d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Cuisson de viande congelée

Vous pouvez cuire de la viande congelée sans décongélation préalable jusqu'à env. 1,5 kg. Le temps de cuisson est prolongé d'env. 20 minutes par kg.

Tableau des viandes

		Niveau de cuisson recommandé	Chaleur tournante [1]		Chaleur sole-voûte	
			Température en °C en cocotte [2]	Temps en min	Température en °C en cocotte [2]	Temps en min
Filet de boeuf , Rosbif [3]	env. 1 kg	1 [4]	190-210	35-45	220-240	35-45
Gibier	env. 1 kg	1	180-200	90-120	220-240	90-120
Rôti de porc, échine	env. 1 kg	1	170-190	100-120	210-230	100-120
Filet mignon	env. 1 kg	1	170-190	60-80	200-220	60-80
Veau farci	env. 1 kg	1	170-190	50-60	200-220	50-60
Rôti de veau	env. 1 kg	1	170-190	100-120	210-230	100-120
Gigot d'agneau	env. 2,5 kg	1	170-190	90-120	210-230	90-120
Volaille	0,8-1 kg	1 [4]	170-190	50-60	200-220	50-60
Volaille	env. 2 kg	1	170-190	90-110	200-220	90-110
Volaille farcie	env. 2 kg	1	170-190	120-150	200-220	120-150
Volaille	env. 4 kg	1	160-180	150-180	190-210	150-180
Poisson	env. 1,5 kg	1 [4]	160-180	35-55	200-220	35-55

Si aucune autre indication n'est donnée, les temps sont valables pour un four non préchauffé.

1) Montez le fitre à graisses en "Chaleur tournante".
2) Réduisez la température de 20°C si vous cuisez la viande directement sur la grille .
3) Préchauffez le four en "Chaleur tournante" et "Chaleur sole-voûte".
4) Niveau de cuisson 2 en "Chaleur sole-voûte".

Ces indications sont fournies à titre indicatif.

La porte du four doit être fermée en cas d'utilisation du gril.
Si la porte reste ouverte, les vapeurs chaudes qui se dégagent ne sont plus automatiquement canalisées et refroidies. Elles peuvent alors chauffer le bandeau de commande et vous risquez de vous brûler.

Vous disposez de deux possibilités :

Gril

Pour griller les pièces de viande plates, en petites quantités et gratiner les aliments.

Turbogril

Montez toujours le filtre à graisses devant l'orifice du ventilateur sur la paroi arrière.

Pour griller les viandes de gros diamètre : volailles, rôtis...

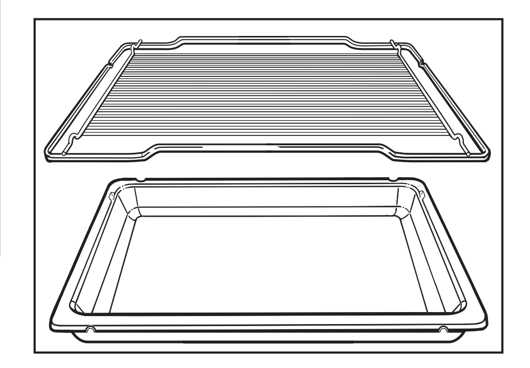
Préparation des grillades

Ne salez pas les grillades avant la cuisson pour qu'elles conservent leur jus.

Badigeonnez la viande maigre d'huile. Les autres graisses noircissent et fument facilement. Vous pouvez badigeonner les poulets de beurre.

Nettoyez les poissons plats et les darnes comme d'habitude, salez-les et versez quelques gouttes de citron.

Grillades sur grille



- Montez la grille et la plaque à pâtisserie.
- Enfournez les grillades.
- Choisissez le **mode de cuisson**.
- Sélectionnez la **température** :

Grillades	Température
plates	
steaks, côtelettes	max.
de gros diamètre	
volailles, rôtis	240 °C

Réduisez la température en fin de cuisson pour les grosses pièces de viande très dorées en surface mais pas cuites à l'intérieur.

- Préchauffez la résistance de gril environ 5 minutes, porte fermée.
- Enfournez les grillades.

Le **niveau de cuisson** dépend de la hauteur des grillades :

Grillades plates =
niveau de cuisson 3 ou 4

Grillades de gros diamètre =
niveau de cuisson 1 ou 2

Temps de cuisson

Comptez

- env. 3-4 minutes de chaque côté pour les tranches de viande et de poisson peu épaisses.
- un peu plus longtemps pour les tranches plus épaisses.
- env. 60 minutes pour un beau poulet.

Conseils

Faites cuire de préférence des grillades de même épaisseur de façon à avoir des **temps de cuisson homogènes**.

Retournez les grillades à mi-cuisson.

Appuyez sur la viande avec une cuiller pour vérifier où en est la cuisson :

- si elle est encore très élastique, l'intérieur est très rouge (bleu)
- si elle est un peu moins souple, l'intérieur est rouge (saignant)
- si la cuiller s'enfonce difficilement, elle est cuite à point.

Préchauffez le gril env. 5 minutes, porte du four fermée.

Aliments	Niveau de cuisson	Gril		Turbogril [1)]	
		Température en °C	Temps de cuisson total en min [2)]	Température en °C	Temps de cuisson total en min [2)]
Grillades plates					
Steaks (4)	3 ou 4	275	10 – 16	220	10 – 16
Brochettes	1	240	25 – 30	220	25 – 30
Escalopes (4)	3 ou 4	275	12 – 18	220	18 – 20
Foie (4 tranches)	3 ou 4	275	8 – 12	220	10 – 14
Saucisses	3 ou 4	275	6 – 10	220	8 – 12
Filets de poisson	3 ou 4	275	12 – 16	220	12 – 16
Truites (4)	3 ou 4	275	16 – 20	220	20 – 25
Toasts	4 ou 5	275	2 – 4	220	3 – 5
Croque-Monsieur (4)	3 ou 4	275	4 – 6	220	4 – 6
Tomates (8 petites)	3 ou 4	275	6 – 8	220	6 – 8
Pêches (8 moitiés)	2 ou 3	275	7 – 10	220	7 – 10
Grillades de gros diamètre					
Poulet (env. 1 kg)	1 ou 2	240	50 – 60	200	50 – 60
Rôti (env. 1 kg)	1	240	70 – 80	200	70 – 80

1) Posez le filtre à graisses en "Turbogril".
2) Retournez les grillades à mi-cuisson.

Ces indications sont fournies à titre indicatif.
Adaptez-les en fonction de vos goûts.

Nous vous recommandons d'utiliser la "Chaleur tournante ⊠" pour les stérilisations.

Vous pouvez utiliser les **bocaux** suivants :

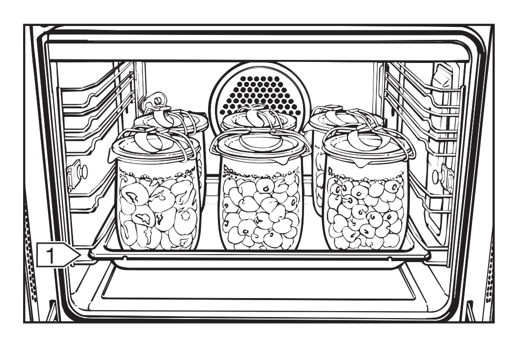
– Bocaux à stérilisation.

Si vous utilisez des bocaux avec anneau de joint caoutchouc, il peut se dégager une odeur désagréable. Vous pouvez diminuer l'odeur du caoutchouc en posant un papier type Sopalin mouillé sur les bocaux préparés avant de les enfourner.

– Bocaux avec couvercle à vis pour stérilisation. Achetez-les chez les commerçants spécialisés.

N'utilisez pas de boîtes de conserve.

■ Enfournez la lèchefrite et les bocaux au **niveau de cuisson 1**.



Vous pouvez stériliser **6 bocaux** au maximum.

■ Sélectionnez une **température de 150-170° C**.

Ce réglage thermique est valable jusqu'à ce qu'apparaissent les bulles d'air dans tous les bocaux.

Ensuite

Baissez la température à temps pour éviter une surcuisson.

– pour les **fruits, cornichons**

■ Arrêtez le four.

Prolongez la stérilisation encore 25-30 minutes.

– **Légumes**

■ Réduisez la température à 100° C.

Continuez la cuisson des légumes :

Asperges, carottes . . . . 60-90 min
Petits pois . . . . 90-120 min

■ Arrêtez le four.

Prolongez la stérilisation de 25-30 minutes.

Après la stérilisation

Sortez les bocaux et laissez-les reposer

24 heures recouverts d'un linge à l'abri des courants d'air.

Enlevez les crochets et vérifiez si tous les bocaux sont bien fermés.

Vous pouvez également utiliser votre four pour décongeler.

Dans ce cas utilisez le mode "Chaleur tournante " en sélectionnant une température ne dépassant pas 50 °C.

La décongélation à froid convient tout particulièrement aux produits délicats. Le ventilateur aménagé sur la paroi arrière brasse alors l'air à température ambiante.

Quelques conseils :

– Sortez les produits congelés de leur emballage et disposez-les dans un plat ou sur une tôle à pâtisserie pour décongeler.

– Placez les volailles à décongeler sur une grille avec la plaque à pâtisserie dessous pour recueillir le liquide de décongélation.

Observez une grande propreté lors de la décongélation de volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation. Risque de salmonellose!

– Ne décongelez pas complètement les viandes, volailles ou poissons à faire cuire ensuite. Il suffit que la surface soit assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

Temps de décongélation
(à température ambiante)

Les temps dépendent de la nature et du poids des produits congelés.

800 g de poulet	90-120 min
500 g de viande	60-90 min
1 kg de viande	90-120 min
500 g de chair à saucisse	30-50 min
1 kg de poisson	60-90 min
300 g de fruits (fraises)	30-45 min
500 g de gâteau plat	20-30 min
500 g de pain	30-40 min

Choisissez les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante
- Chaleur sole-voûte

Vaisselle appropriée :

Plats en Pyrex, en porcelaine à feu, cocottes avec poignées thermorésistantes.

- Enfournez la grille et le plat en **niveau de cuisson 1**.
- Choisissez le **mode de cuisson** et la **température** :

Chaleur tournante . . . . . . 170-190°C
Chaleur sole-voûte . . . . . 190-210°C

Temps de cuisson

Plat garni . . . . 70-90 min
Soufflé . . . . 40-60 min

Conseils

- **Couvrez les aliments** qui doivent étuver : légumes, pommes de terre... Vous éviterez qu'ils ne se dessèchent. Si vous n'avez pas de couvercle, utilisez une feuille de papier aluminium.
- Cuisez les gratins, viandes **sans couvrir**.
- Vous pouvez **superposer les plats**. Retournez alors le couvercle de la cocotte inférieure.
  Placez les plats à gratiner en haut.

Cuisson de plats cuisinés

Vous pouvez également utiliser le mode **"Chauffage accéléré "** pour cuire des plats cuisinés (voir tableau).

- Tournez le sélecteur sur "Chauffage accéléré ".
- Programmez la température adéquate.
- Enfournez le plat dans le four préchauffé.

Il est inutile de sélectionner un autre mode de cuisson, dès que la température sélectionnée est atteinte.

Respectez les indications du fabricant portées sur l'emballage du plat en ce qui concerne les températures, les temps de cuisson et le niveau de cuisson dans l'enceinte.

Vous ne pouvez cuire des plats cuisinés que sur un seul niveau. Si vous désirez cuire simultanément sur plusieurs niveaux, sélectionnez le mode de cuisson "Chaleur tournante ".

Faites cuire les quiches ou pizzas surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie.
Ces dernières peuvent se déformer de telle façon qu'il n'est plus possible de les sortir du four, lorsqu'elles sont chaudes. Ensuite chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.
Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que frites, croquettes de pommes de terre ou produits similaires sur la plaque à pâtisserie.

Exemples de plats cuisinés

Plat	Températureen °C	Niveau de cuisson recommandé à partir du bas	Temps en min.	Remarques
Gratin de pommes de terre, de pâtes ou de légumes	250	1. ou 2.	20 – 25	Plat à gratin
Lasagnes, Cannelloni	190	1. ou 2.	35 – 40	Emballage ouvert
Croque-Monsieur, Panino	200	1. ou 2.	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Pizza, précuite	200	1. ou 2.	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Mini-Pizzas, précuites	220	1. ou 2.	8 – 10	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Galettes de pommes de terre, beignets de poulet, croquettes de viande	220	1. ou 2.	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Quiche lorraine	220	1. ou 2.	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé

Le mode "Chauffage accéléré ⌧" ne convient pas aux cuissons de pâtisserie et de viande traditionnelles.

Plats test/classe d'efficacité énergétique

Plats test suivant EN 60350

Recette	Moule / plaque Nombre	Mode de cuisson	Niveau de cuisson à partir du bas	Réglage de la température en °C	Temps de cuisson en min.
Petits sablés (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante	1	140 *	42 – 48
	2 plaques	Chaleur tournante	1, 3	140 *	44 – 50
	3 plaques	Chaleur tournante	1, 2, 5	140 *	46 – 54
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	2	170 *	20 – 26 + Préchauffage
Muffins (8.4.2)	1 plaque	Chaleur tournante	1	160 *	23 – 28
	2 plaques	Chaleur tournante	1, 3	160 *	24 – 30
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	2	170 *	22 – 27 + Préchauffage
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Moule démontable ∅ 26 cm	Chaleur tournante	1	170 *	28 – 35
	Moule démontable ∅ 26 cm	Chaleur sole-voûte	1	190 *	20 – 25 + Préchauffage
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable ∅ 20 cm	Chaleur tournante	1	160 *	90 – 100
	Moule démontable ∅ 20 cm	Chaleur sole-voûte	1	190 *	70 – 80
Toasts (9.1)	Grille	Gril	3	275	2,5 – 4,5, + préchauffage 5 mn
Grillade de steaks (9.2)	Grille + lèchefrite	Gril	4	275	1. 10 à 15 mn d'un côté et 8 à 12 mn de l'autre + préchauffage 5 mn

* Pendant la phase de montée en température, ne pas utiliser le mode Chauffage accéléré.

Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304

La classe d'efficacité énergétique **B** a été déterminée suivant EN 50304 et se base sur les données de mesure en mode "Chaleur tournante".

Façade, éléments de commande

- Nettoyez toutes les surfaces uniquement avec une éponge, du produit à vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Suivez également les conseils de nettoyage suivants pour votre façade verre ou inox pour éviter toute rayure ou altération de la surface.

Fours avec façade verre

La façade et les éléments de commande se rayent facilement.

Evitez

- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges saponifiées
- les produits nettoyants en bombe pour fours.

Nettoyez la poignée de la porte du four et les éléments de commande de préférence après chaque utilisation.

Sinon vous risquez de ne plus pouvoir enlever la graisse ou autres résidus.

Fours avec façade inox

La façade et les éléments de commande du four se rayent et se coupent facilement.

Suivez les différents conseils de nettoyage pour

- les surfaces inox,
- les éléments de commande laqués inox.

Surfaces inox

Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Evitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlorure,
- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges saponifiées

Il existe dans le commerce des produits d'entretien pour inox qui évite une resalissure rapide.

Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.

Eléments de commande laqués inox

Les surfaces et éléments de commande peuvent se décolorer ou s'altérer sous l'action des salissures.

Enlevez-les par conséquent immédiatement.

Evitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlorure,
- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges saponifiées
- les produits pour inox,
- les produits nettoyants en bombe pour fours.

Accessoires

Enlevez tous les accessoires, même les supports-grilles et le tiroir télescopique du four, avant de faire démarrer la pyrolyse. Les températures élevées atteintes en cours de fonctionnement de la pyrolyse endommagent les accessoires et détruisent même le tiroir télescopique.

Grilles et supports-grilles

La surface inox de ces accessoires est traitée avec le procédé **PerfectClean**. Les instructions de nettoyage pour les grilles et supports-grilles sont les mêmes que pour la plaque à pâtisserie (voir " Email avec traitement PerfectClean ").

Filtre à graisses

Nettoyez-le à l'eau très chaude additionnée de produit à vaisselle ou lavez-le en lave-vaisselle.

Le lavage en lave-vaisselle peut colorer durablement les surfaces du filtre suivant les produits utilisés, mais n'entrave en rien son bon fonctionnement.

Au contraire des autres accessoires, le filtre à graisses supporte le nettoyage par pyrolyse. Néanmoins celle-ci peut le colorer durablement, mais cela n'entrave en rien son fonctionnement.

Email avec traitement PerfectClean

La surface émaillée de la **plaque à pâtisserie a été traitée avec le nouveau procédé PerfectClean**.

Ce procédé leur donne un excellent **effet anti-adhésif** et une extraordinaire **facilité d'entretien** par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent sur les fours. Les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent encore plus aisément après la cuisson.

Afin de tirer parti des avantages de l'effet anti-adhésif et de la facilité d'entretien pendant de longues années veuillez suivre les **conseils d'entretien** suivants.

Les surfaces traitées avec le nouveau procédé s'entretiennent comme le verre. Si vous hésitez à employer un produit d'entretien pour nettoyer les surfaces PerfectClean, demandez-vous si vous l'utiliseriez pour vos vitres sans provoquer de détériorations.
Vous pouvez découper vos aliments sur les plaques, comme vous en avez l'habitude sur les tôles à pâtisserie émaillées classiques.

> Laissez tout d'abord refroidir avant de le nettoyer.

Risque de brûlure.

En cas de **salissures courantes** nettoyez les surfaces PerfectClean de préférence avec une éponge spéciale vaisselle, de l'eau très chaude et du produit à vaisselle.
Faites ramollir les résidus dans un bain lessiviel pendant quelques minutes, cela facilitera le nettoyage.
Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.

Rincez ensuite bien les pièces à l'eau claire pour éliminer les résidus de produits, qui diminuent l'effet anti-adhésif. L'eau doit glisser jusqu'à disparition totale.

En cas de **salissures tenaces** le nettoyage peut être un peu plus compliqué.
Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du produit nettoyant pour fours en bombe et laissez agir environ 10 min.
Puis utilisez éventuellement le côté grattoir d'une éponge.
Répétez ces opérations si nécessaire.
Après avoir pulvérisé le produit en bombe, terminez le nettoyage en rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Vous pouvez utiliser également un grattoir à vitre pour enlever les **résidus d'aliments brûlés**.

Nettoyage et entretien

Les conseils décrits précédemment permettent de nettoyer les surfaces PerfectClean de façon approfondie sans les endommager.

Il est important de nettoyer les accessoires PerfectClean après chaque utilisation pour en **optimiser l'usage** et conserver les avantages du revêtement anti-adhésif.
L'effet anti-adhésif se dégrade par la recuisson de résidus d'aliments provenant d'utilisations précédentes. L'utilisation successive du four sans nettoyage intermédiaire rend inévitablement le nettoyage plus compliqué.

Pour éviter toute détérioration durable sur les accessoires PerfectClean évitez d'utiliser les
- produits nettoyants abrasifs, crèmes ou poudres à récurer,
- produits nettoyants pour tables de cuisson vitrocéramique,
- tampons en laine d'acier,
- éponges abrasives saponifiées pour casseroles ou éponges usagées contenant encore des restes de produits à récurer,
- bombes de produit nettoyant pour fours associées à une température trop élevée ou un temps d'action trop long,
- lavage en lave-vaisselle.

Même si les surfaces traitées PerfectClean devaient être endommagées par une utilisation inappropriée, l'effet anti-adhésif et la facilité d'entretien sont conservés au moins aussi bien que sur un bon émail classique.

Il faut savoir en outre que :

- les débordements de fruits et de pâte, qui coulent des moules, s'enlèvent mieux lorsque le four est encore chaud.
- les débordements de fruits peuvent colorer durablement l'émail. De même la cuisson de viande dans la plaque à pâtisserie peut laisser des taches mates. Mais ces phénomènes n'entravent en rien les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix.
  Utilisez uniquement les produits cités.

Enceinte

L'enceinte et la petite tôle de voûte sont revêtues d'**émail pyrolytique** foncé.

Il s'agit d'un émail particulièrement trempé doté d'une surface très lisse.

Cette surface lisse produit un effet anti-adhésif.
La plupart des résidus de pâtisserie et de viande s'enlèvent ainsi sans problème avec de l'eau chaude additionnée de détergent doux et une éponge.

Ne traitez jamais les émaillages avec des brosses et éponges dures, tampons métalliques, couteaux ou autres produits abrasifs car ils endommagent l'émail.

Si vous utilisez des bombes aérosol, respectez impérativement les indications du fabricant.

Autonettoyage pyrolytique

Le four chauffe à 500°C pendant la pyrolyse. Les salissures sont carbonisées sous l'action de la forte chaleur.

La porte se verrouille automatiquement 15 secondes après le démarrage de la pyrolyse. Elle ne se déverrouille que lorsque la température à l'intérieur de l'enceinte est redescendue en dessous de 200 °C après la pyrolyse.

Avant de faire démarrer la pyrolyse, enlevez les grosses salissures dans l'enceinte. **Nettoyez également la contre-porte et le joint pour éviter qu'il n'adhère et ne devienne cassant.**

Sortez tous les accessoires, y compris les supports-grilles et les accessoires en option, tiroir télescopique..., avant d'enclencher la pyrolyse. Les températures élevées atteintes pendant l'opération d'autonettoyage risquent d'endommager les accessoires, voire même de détruire le tiroir télescopique.

En fonctionnement pyrolyse la façade du four chauffe plus fort qu'en utilisation courante. Ne touchez pas la porte du four, elle est très chaude. Empêchez tout particulièrement les enfants de toucher à l'appareil pendant la pyrolyse.

Sur les deux modes de fonctionnement pyrolyse le déroulement et la durée de l'autonettoyage sont fixées par le four. Les opérations se différencient uniquement par la durée de la phase de chauffage.
En "Pyrolyse ⊠1" la phase de chauffage est limitée à 90 minutes, en "Pyrolyse ⊠2" à 120 minutes.

Il est impossible de différer le démarrage de la pyrolyse avec l'horloge. Ne l'utilisez donc pas pendant la pyrolyse, car cette mauvaise manipulation interrompt l'opération d'autonettoyage et la porte ne se déverrouille pas dans certaines conditions.

Démarrage de la pyrolyse

■ Tournez le sélecteur de fonction sur "Pyrolyse ⊠1" ou "Pyrolyse ⊠2" en fonction du degré de salissure du four.

Le voyant placé au-dessus du sélecteur de température clignote.

■ Placez le sélecteur de température sur le symbole "⊠".

Le voyant s'éteint jusqu'à ce que le verrouillage de porte s'enclenche et que celle-ci soit verrouillée.
Le chauffage du four s'enclenche dès que le voyant s'allume.
A la fin de la durée de chauffage fixée en fonction du mode de pyrolyse le voyant reste allumé jusqu'à ce que la température de l'enceinte soit redescendue en dessous de 200 °C et que la porte puisse s'ouvrir.
Le voyant s'éteint en **fin de pyrolyse**.

En fin de pyrolyse il suffit d'enlever les résidus d'aliments carbonisés en cendre qui se sont formés en fonction du degré de salissures du four.

Attendez que le four ait refroidi avant d'enlever les éventuels résidus. Risque de brûlure.

Vous pouvez enlever la plupart des résidus avec un chiffon humide.

Il peut arriver que des salissures se déposent sur la porte du four et sur la baguette en partie basse du moufle. Vous pouvez les éliminer facilement avec une éponge avec tampon-grattoir et du produit à vaisselle.

Les débordements de jus de fruits peuvent provoquer des colorations durables, mais qui ne dégradent pas les propriétés de l'émail. N'essayez surtout pas d'enlever ces taches.

La **pyrolyse est interrompue**,

- lorsque vous placez le sélecteur de fonction sur "0".
- lorsque vous déplacez le sélecteur de température de la position "Pyrolyse".
- lorsque vous changez de mode de fonctionnement en cours de pyrolyse.
- en cas de panne de courant.

"AUTO" clignote sur l'afficheur de l'horloge dès que le courant est rétabli.
Appuyez sur la touche "☜" afin de remettre l'appareil en service. puis tournez les sélecteurs de fonction et de température sur "0". Lorsque la température est redescendue en dessous de 200 °C, la porte se déverrouille après une temporisation de 30 secondes et vous pouvez ouvrir votre four.

Faites ensuite redémarrer la pyrolyse, si vous le souhaitez.

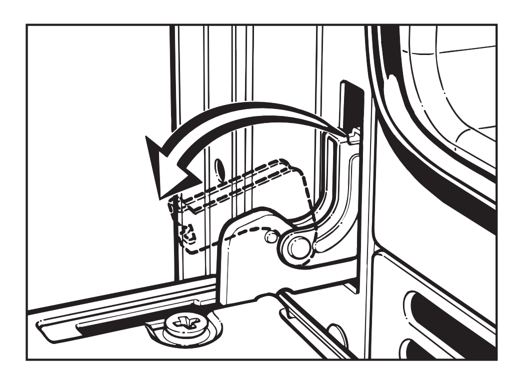
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez

– démonter la porte du four,
– sortir les grilles,
– sortir la paroi arrière,
– abaisser la résistance supérieure.

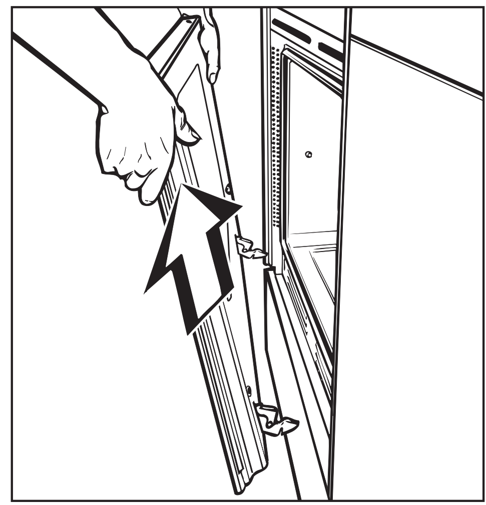
Démontage de la porte du four

■ Ouvrez la porte complètement.

Bloquez les charnières avant de démonter la porte pour ne pas l'endommager.



■ Abaissez les arceaux de blocage aux deux charnières ; celles-ci se bloquent.



■ Saisissez la porte latéralement et fermez-la presque complètement jusqu'à ce que vous puissiez la sortir par le haut.

Remise en place de la porte

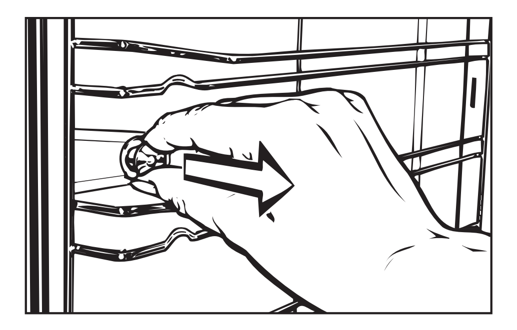
■ Enfoncez les charnières bloquées jusqu'à la butée dans les orifices de guidage et ouvrez la porte complètement.

■ Relevez les arceaux de blocage.

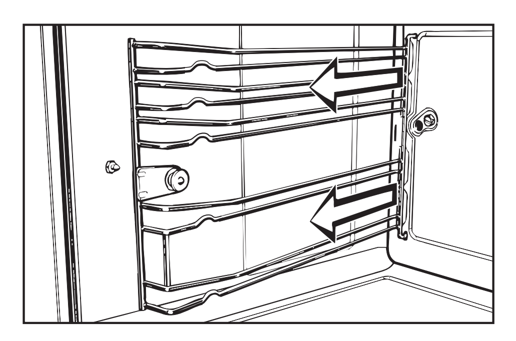
Relevez impérativement les arceaux de blocage après le nettoyage, sinon les charnières sortent des orifices de guidage à la fermeture de porte et peuvent l'endommager.

Dépose des grilles

> Arrêtez les résistances du four et laissez-les refroidir.
> Risque de brûlure.



- Tirez sur le clip.



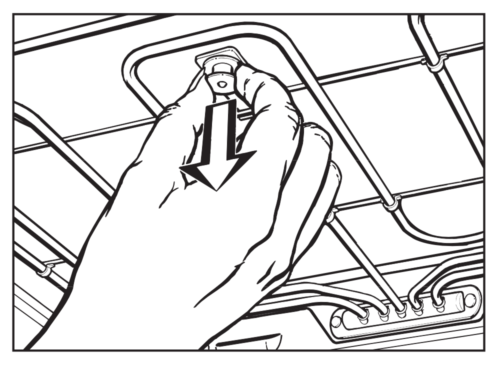
- Sortez les grilles du four.

Remontez en sens inverse. Remontez les pièces avec soin.

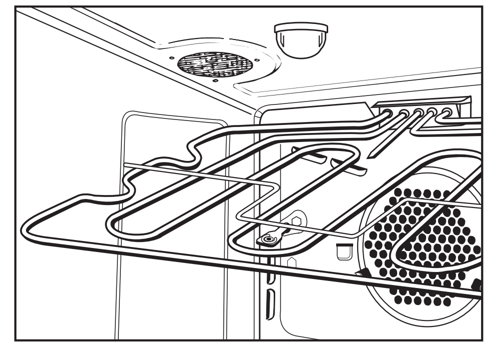
Abaissement de la résistance supérieure

> Arrêtez les résistances du four et laissez-les refroidir.
> Risque de brûlure.

- Retirez les supports-grilles.



- Tirez sur le clip.

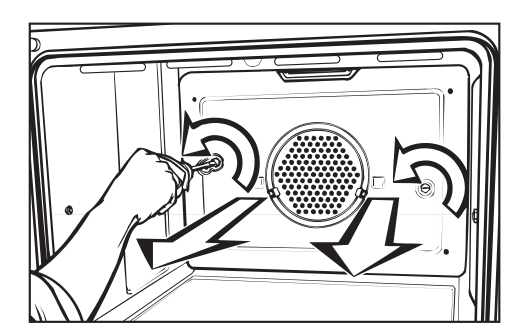


- Abaissez la résistance.

> Ne forcez pas sinon vous risquez d'endommager la résistance.

Dépose de la paroi arrière

- Retirez les supports-grilles.



- Desserrez les vis et retirez la paroi arrière.

N'utilisez pas le four sans paroi arrière, sinon vous risquez de vous blesser très sérieusement.

Remontez en sens inverse. Remontez les pièces avec soin.

Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations sur les appareils électriques doivent être exécutés exclusivement par des professionnels.

Des travaux d'installation, d'entretien et des interventions techniques incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur pour lesquels le fabricant n'est pas responsable.

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes :

Que faire, si . . .

. . . le four ne chauffe pas ?

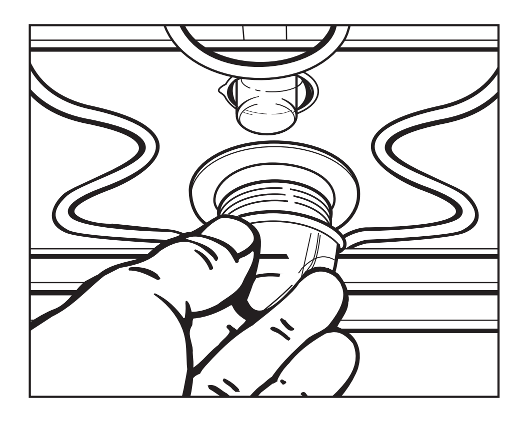
Vérifiez

- si vous avez sélectionné un mode de cuisson et une température.
- si "AUTO" s'affiche sur l'horloge. Les sélecteurs peuvent enclencher le four sans horloge uniquement si "♨" s'affiche. A cet effet appuyez sur la touche "☝".
- si le fusible de l'installation a sauté. Adressez-vous à un électricien ou au SAV Miele.

. . . le four chauffe, mais l'éclairage ne fonctionne pas ?

L'ampoule est défectueuse. Changez-la comme suit :

- Déconnectez l'appareil en le débranchant ou en ôtant le fusible.



- Dévissez l'ampoule et le joint.
- Remplacez l'ampoule : 230 V, 25 W, E 14.
- Revissez l'ampoule et le joint.

Remontez en sens inverse. Montez les pièces avec soin.

. . . on entend un bruit après l'arrêt du four ?

Il ne s'agit pas d'une panne.
Le ventilateur se réenclenche un certain temps pour éviter que l'humidité se dépose dans l'enceinte sur le bandeau ou sur le meuble porte-four en fin de cuisson. Il s'arrête automatiquement lorsque la température du four redescend en dessous d'une certaine valeur. La température diminue plus rapidement si vous ouvrez la porte complètement ou partiellement.

. . . les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué dans le tableau "Pâtisserie" ait été respecté ?

Vérifiez

- si vous avez sélectionné la bonne température.
- si vous avez modifié la recette.
  Un quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.
- si vous avez laissé le filtre à graisses devant l'orifice du ventilateur pour la cuisson de pâtisserie en "Chaleur tournante ⊡". Dans ce cas le temps de cuisson est prolongé d'env. 10-15 minutes.

. . . le gâteau n'est pas doré uniformément ?

Il se produit toujours une certaine différence de brunissement. C'est pourquoi les informations sur les fours électriques fournies par tous les fabricants indiquent une différence de brunissement en pourcentage. La chaleur, valable pour une tôle à pâtisserie, a été établie suivant une norme.

Si la pâtisserie n'est vraiment pas dorée uniformément :

Four réglé sur **chaleur tournante** ⊡
Vérifiez

– si la température sélectionnée est trop élevée.
– si le filtre à graisses est placé devant la ventilation.
– si vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson.

Four réglé en **chaleur sole-voûte** ⊟
Vérifiez

– le matériau du moule. Les moules clairs à parois lisses ne sont pas aussi appropriés.
– si vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson.

. . . lorsque le voyant placé au-dessus du sélecteur de température clignote?

Normalement le voyant placé au-dessus du sélecteur de température clignote uniquement

– lorsqu'un mode de pyrolyse a été sélectionné, mais que le sélecteur de température n'a pas encoré été placé sur le symbole "" ou

– lorsque le sélecteur de température a été placé sur le symbole "", mais que le sélecteur de fonction est positionné sur un autre mode de fonctionnement que la pyrolyse.

S'il continue de clignoter, il y des dysfonctionnements sur l'appareil auxquels vous ne pouvez remédier vous-même (sonde thermique défectueuse, court-circuit dans l'appareil...). Appelez le SAV.

. . . à l’issue d’une panne de secteur, la minuterie "0•00" clignote à la place de l’heure et "Auto" clignote ?

Tous les temps programmés ont été effacés par la panne de courant.

■ Reprogrammez l’heure et les temps de cuisson éventuellement programmés.

. . . après avoir arrêté la sonnerie avec la touche "", l’horloge affiche "0•00" ?

Ce n’est pas une anomalie !
L’heure est réaffichée après quelques instants.

. . . "AUTO" clignote sur l’afficheur ?

La sonnerie a été désactivée après l’actionnement des touches "" ou "".

■ Pressez "".

L’appareil est prêt à fonctionner.

En cas de pannes, auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, avertissez :

– le Service Après Vente Miele de votre revendeur

ou

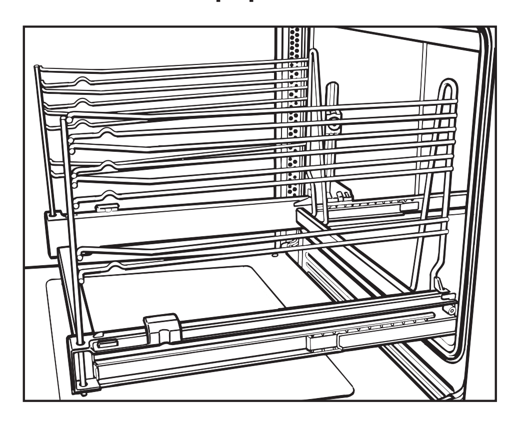
– le Service Après Vente Miele.

A cet effet, indiquez le type et le numéro de l'appareil.

Ces deux indications se trouvent sur la plaque signalétique, visible porte ouverte sous l'enceinte.

Ces accessoires sont livrables contre supplément chez les revendeurs agréés et au SAV Miele.

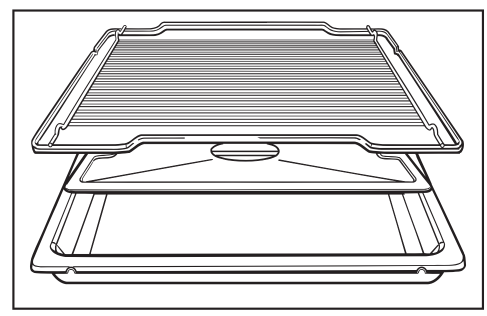
Chariot télescopique



Le chariot télescopique avec 5 niveaux de cuisson se sort entièrement du four. Il offre ainsi une bonne visualisation sur la totalité des aliments.

Le chariot téléscopique ne doit en aucun cas rester dans le four pendant la pyrolyse. Les températures élevées brûleraient le lubrifiant des rails de guidage et détruirait le chariot télescopique.

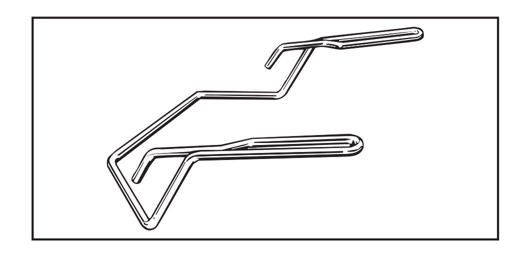
Tôle antigraisses

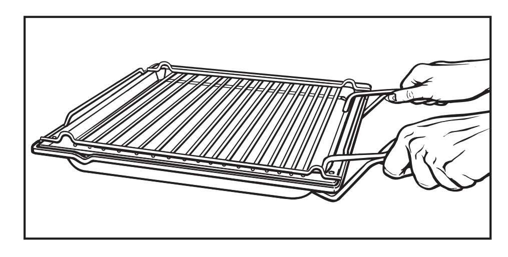


A placer dans la plaque à pâtisserie en cas d'utilisation du gril.

La tôle antigraisses canalise le jus de viande dans la plaque à pâtisserie et évite qu'il brûle. Le jus de viande peut ainsi être réutilisé en fin de cuisson.

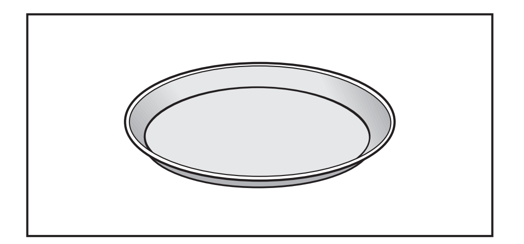
Poignée





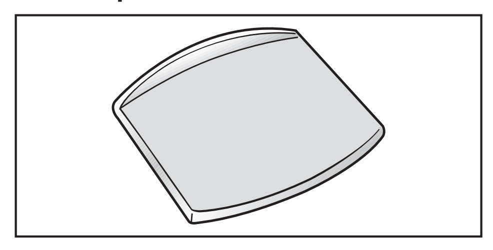
Pour sortir ou enfourner plaques à pâtisserie, grille.

Moule à pizza



Les moules ronds sont bien appropriés à la préparation de pizzas, quiches à base de pâte à pain ou brisée, tartes sucrées, gratins de fruits, galettes ainsi qu' à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Pierre à pizza

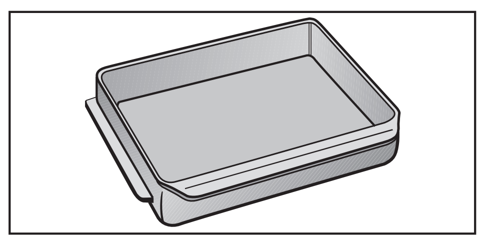


La pierre à pizza vous permet de réussir particulièrement les préparations qui doivent avoir un fond croustillant telles que pizzas, quiches, pain, petits fours salés

La pierre à pizza est exécutée en pierre réfractaire vitrifiée. Elle se place sur la grille.

Une pelle en bois non traité est livrée avec la pierre à pizza pour enfourner et sortir les préparations plus facilement.

Plat à rôtir



Contrairement aux autres plats à rôtir celui-ci s'enfourne directement dans les supports-grilles du four. Il est doté d'une butée de sécurité comme la plaque à pâtisserie. La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué par un électricien agréé suivant les prescriptions officielles en matière d'électricité et ordonnances de la compagnie distributrice locale.

Le fonctionnement de cet appareil est doté d'une protection mise à la terre.

Il est recommandé d'effectuer le branchement par une **prise électrique**, cela facilitant le service après vente.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou en cas de **raccordement fixe**, prévoir un sectionneur avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, celui-ci pouvant être un disjoncteur automatique avec fusibles et contacteur.

Les **indications de branchement** nécessaires sont fournies sur la plaque signalétique visible porte ouverte sous l'enceinte.

Ces indications doivent absolument correspondre à celles du réseau.

Si vous demandez des renseignements auprès d'un de nos points de vente, mentionnez toujours le voltage ainsi que le type d'appareil et son numéro de fabrication.

En cas de modification du branchement ou de remplacement du cordon d'alimentation, utilisez impérativement un cordon de type H 05 VV-F ou H 05 RR-F de section appropriée.

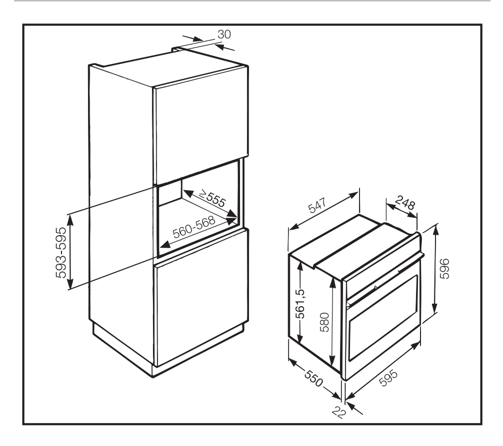
Le four est doté d'un câble à 3 conducteurs d'env. 1,50 m avec fiche pour monophasé 220-230 V, 50 Hz. Fusibles 16 A. Effectuer le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement, voir plaque signalétique.

Le four multifonctions est prévu pour être encastré dans une armoire. Si vous souhaitez l'encastrer dans un meuble bas, il faut remplacer la baguette inox au-dessus du bandeau de commande par un joint d'étanchéité. Ce joint offre une protection supplémentaire contre les éventuels débordements de liquides qui peuvent couler du plan de travail. Ce joint est livrable chez les revendeurs de la marque et au SAV Miele.

Si le four doit être encastré dans un meuble bas, il faut prévoir une découpe dans le fond du meuble le plus près possible de la paroi arrière du meuble/du mur afin d'assurer une aération suffisante de l'appareil.
La taille de la découpe servant à l'aération doit être au minimum de 150 cm^2, sa forme n'a pas d'importance.

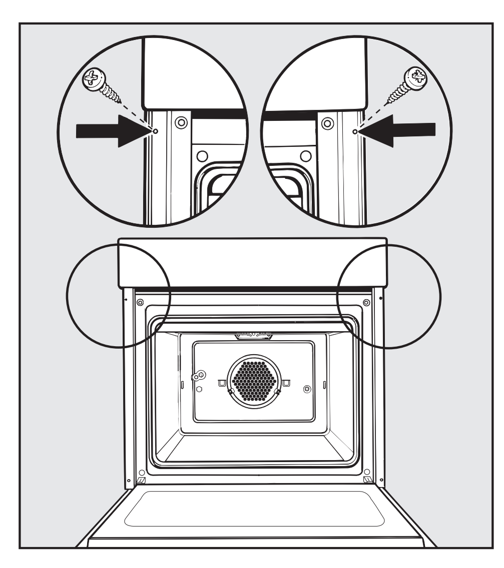
Ne montez pas de baguettes isolantes dans le meuble. Ces baguettes obturent l'arrivée d'air dans l'appareil et entravent sa ventilation !



Coupez le courant du réseau électrique.

- Branchez le four.
- Placez l'appareil dans le meuble d'encastrement jusqu'aux enjoliveurs et ajustez.

Il faut monter une tablette fixe sous le four.



- Ouvrez la porte du four et vissez celui-ci aux parois latérales du meuble avec 2 vis.

Ne faites fonctionner le four qu'encastré.



MIELE S.A.S.
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
Tél. : 01 49 39 44 00
Fax : 01 49 39 44 72
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room
Espace encastrables
55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris
Tél. : 01 44 90 90 00

Service consommateurs
Site Internet : http://www.miele.fr
N°Azur 0 810 233 600
PRIX APPEL LOCAL

Service après-vente national du constructeur
N°Azur 0 810 06 1000
PRIX APPEL LOCAL

Accessoires et pièces détachées
Tél. : 01 49 39 44 66

Sous réseve de modifications / 22 / 4903 M.-Nr. 05 848 640 / 01

(H 330 BP; H 330-1 BP; H 340 BP, H 340-1 BP, H 340-2 BP)